


391633 (E9KKGTBAMEI)

23+23 lt Gas-Fritteuse mit 2
 "V" förmigen Becken
 (externe Brenner) und 2
 Halbkörbe

Hauptmerkmale

- Tiefgezogene, V-förmige Becken.
- Thermostatische Regelung der Fett-Temperatur bis max. 185 °C.
- Zündsicherung zu jedem Brenner.
- Überhitzungsschutz-Thermostat als Standard bei allen Geräten.
- Alle wesentlichen Komponenten frontseitig gelagert für leichte Wartung.
- Piezozündung für zusätzliche Sicherheit.
- Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen.
- Sereinmäßige Lieferung mit 4 Halbkörben und je 1 Tür mit Rechts- und Linksanschlag für Unterschrank.
- Hocheffiziente 42-kW-Brenner aus Edelstahl mit Flammenausfallsicherung, die an der Außenseite des Beckens angebracht ist.
- Optionales tragbares Ölqualitätsüberwachungsgerät (Code 9B8081) für ein effizientes Ölmanagement.

Konstruktion

- Das Gerät ist 930 mm tief als Arbeitsflächenvergrößerung.
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.
- Becken mit gerundeten Innenecken für einfache Reinigung.
- Das Gerät wird standardmäßig mit vier 50 mm Füßen aus Edelstahl geliefert.
- Das Modell wird mit Düsen für G30-50 mbar geliefert.

Nachhaltigkeit



- Dieses Modell entspricht der Schweizer Energieeffizienz-Verordnung (730.02).

Genehmigung: _____

Serienmäßiges Zubehör

- 2 St. Tür für offenen Unterschrank PNC 206350
- 2 St. 2 Halbkörbe für 18/23-Liter-Fritteusen PNC 927223

Optionales Zubehör

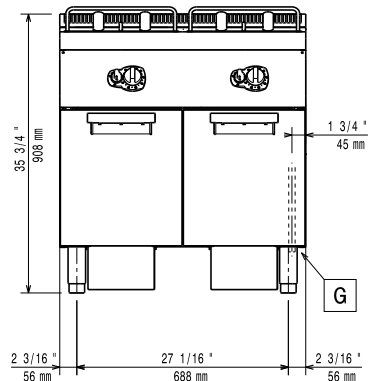
- Filter für Fettsammelbehälter für Freistehende 23 Liter-Fritteusen - 900XP PNC 200086 ☐
- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086 ☐
- Rückstromverhinderer, 150 mm Ø PNC 206132 ☐
- Adapterring für Abgaskondensator, 150 mm Ø PNC 206133 ☐
- Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse PNC 206135 ☐
- 1 Satz geflanschte Füße PNC 206136 ☐
- Träger für Brückeninstallation, 1400 mm PNC 206140 ☐
- 1 Paar seitliche Fußblenden, nicht für Kühl-/Tiefkühlunterschrank PNC 206180 ☐
- Hygienedeckel für 23-Liter-Fritteuse PNC 206201 ☐
- Front-Fußblende für 23-Liter-Fritteusen PNC 206203 ☐
- Fettablauf-Verlängerungsrohr für Fritteusen PNC 206209 ☐
- Abgaskondensator für Vollmodul, 150 mm Ø PNC 206246 ☐
- Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm PNC 206304 ☐
- Tür für offenen Unterschrank PNC 206350 ☐
- Halterung für Rollen und Füße für 23-Liter-Fritteusen und Nudelkocher (900XP) PNC 206372 ☐
- Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900) PNC 206400 ☐
- 2 Seitenblenden für freistehende Geräte PNC 216134 ☐
- Sedimentsammelwanne für 23-Liter-Fritteuse (zum Einsetzen in der Kaltzone) - 900XP PNC 921023 ☐
- 2 Halbkörbe für 18/23-Liter-Fritteusen PNC 927223 ☐
- Druckregler für Gasgeräte PNC 927225 ☐
- 1 Vollkorb für 18/23-Liter-Fritteusen PNC 927226 ☐
- Anti-Blockierstange für Ablaufrohr in 23-Liter-Fritteusen PNC 927227 ☐
- Ableitblech für empfohlene Produkte für 23-Liter-Fritteusen PNC 960645 ☐



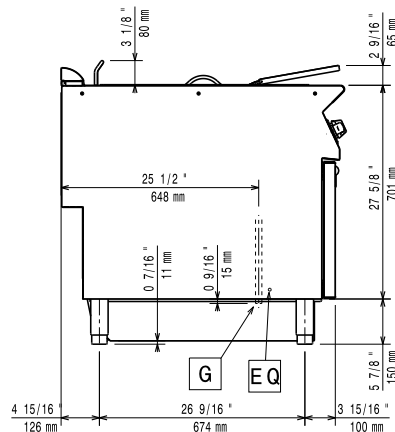
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie 900XP Two Wells Gas Fryer 23 liter

Front



Seite



EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss

oben



Gas

Gasleistung:	42 kW
Standardgasart:	G30 - 50 mbar
Gasart, Option:	G31 37 mbar
Gaszufuhr:	1/2"

Schlüsselinformation

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.

Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:	340 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:	575 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:	400 mm
Beckeninhalt:	21 lt MIN; 23 lt MAX
Leistung *:	56.8 kg/h
Thermostatbereich:	120 °C MIN; 190 °C MAX
Nettogewicht:	115 kg
Versandgewicht:	130 kg
Versandhöhe:	1080 mm
Versandlänge:	1020 mm
Versandtiefe:	860 mm
Versandvolumen:	0.95 m³
*basierend auf:	ASTM F1361-Deep fat fryers
Zertifizierungsgruppe	GF92M23



Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Modulare Großküchengeräteserie
900XP Two Wells Gas Fryer 23 liter

2025.05.13